



SURINAME TRAVEL ORGANISATION

Surinam, die Guyanas – das unbekannte Südamerika Surinamisch kochen mit S.T.O

Napi, ursprünglich ein Suppenrezept der Indianer

- 2 L Wasser
- 500gr Suppenfleisch, Rind- oder Hühnerfleisch
- 250 gesalzenes Fleisch
- 750 gr Kassave
- 2 Stück Sellerie
- 1 Möhre
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- Salz
- 2 Tassen Kokosmilch
- 6 bis 8 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 bis 2 frische Chili
- 2 geschälte Tomanten
- 2 bis 3 Maggiewürfel
- Optional : Okra mitkochen lassen

Wenn das Fleisch und die Kassave gar sind, mit 2 EL Erdnussbutter, Salz und Pfeffer abschmecken.

njang switi (guten Appetit)!

Juni 2007

**Reisen Sie mit S.T.O.
zu den Wundern im Herzen des Amazonasgebietes!**

S.T.O.

Suriname Travel Organisation
Lengnauerstrasse 4
CH-5423 Freienwil

Telefon +41(0)56 222 99 78
Fax +41(0)56 222 34 77
E-Mail aktivferien@suriname.ch